



**MONSIEUR JACQUES**

**CATERING**

# Menu buffet

Lundi juin 2026

## ENTRÉES / STARTERS

Salade de tomates, pastèque, feta et pickles  
*Tomato, Watermelon, Feta, and Pickle Salad*



Tagliatelles de courgettes au pecorino et noisettes  
*Zucchini Tagliatelle with Pecorino and Hazelnuts*



## PLATS / MAINS

Sauté de dinde façon korma  
*Turkey Korma Stir-Fry*



Wok de nouilles udon, shiitakés, pak choï, sauce satay et œuf poché  
*Stir-fried udon noodles with shiitake mushrooms, bok choy, satay sauce, and a poached egg*



## GARNITURES / SIDES

Riz façon biryani  
*Biryani-style rice*



Brocolis et choux romanesco rôti  
*Roasted broccoli and romanesco*



## FROMAGE / CHEESE

Sélection de fromages - *Selection of cheeses*

## DESSERTS / DESSERTS

Cheesecake basque  
*Basque cheesecake*



Salade de fruits, infusion à la verveine  
*Fruit salad, verbena tea*



# Menu buffet

Mardi juin 2026

MONSIEUR JACQUES

CATERING

## ENTRÉES / STARTERS

Taboulé aux concombre, radis, poivrons, grenade et vinaigrette aux xeres

*Tabbouleh with cucumbers, radishes, bell peppers, pomegranate and vinaigrette*



Gaspacho de tomates

*Tomato gazpacho*



## PLATS / MAINS

Poulet rôti, crème au pesto rosso

*Poulet rôti, crème au pesto rosso*



Caponata d'aubergines à la ricotta et focaccia aux herbes de Provence

*Eggplant caponata with ricotta and focaccia with herbes de Provence*



## GARNITURES / SIDES

Orzo façon risotto

*Orzo risotto-style*



Poêlée de légumes verts

*Sautéed green vegetables*



## FROMAGE / CHEESE

Sélection de fromages - *Selection of cheeses*

## DESSERTS / DESSERTS

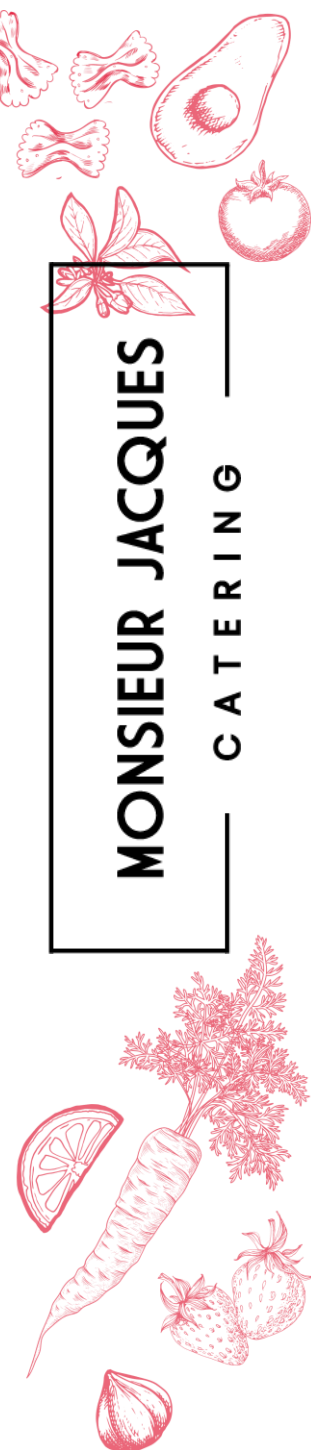
Brownie aux éclats de framboises

*Brownie with raspberry chunks*



Salade de fruits, infusion à la verveine

*Fruit salad, verben tea*





**MONSIEUR JACQUES**

**CATERING**

# Menu buffet

**Mercredi juin 2026**

## ENTRÉES / STARTERS

Salade de tomates mozzarella, pesto basilic et roquette  
*Tomato and mozzarella salad with basil pesto and arugula*



Courgette grillée sur lit de labné et herbes fraîches et oignons rouges



*Grilled zucchini on a bed of labneh, fresh herbs, and red onions*

## PLATS / MAINS

Sauté de veau aux olives

*Sautéed veal with olives*

Risotto de petit épeautre aux asperges et petit pois, huile verte



*Einkorn risotto with asparagus and peas, green oil*

## GARNITURES / SIDES

Pommes de terre à l'anglaise



*Boiled potatoes*

Carottes fanes et fenouil rôti



*Carrots and fennel roasted*

## FROMAGE / CHEESE

Sélection de fromages - *Selection of cheeses*

## DESSERTS / DESSERTS

Tarte aux fraises





*Strawberry tart*


Salade de fruits, infusion à la verveine





*Fruit salad, verbena tea*

 **Vegan - Vegan**

 **Végétarien - Vegetarian**

 **Fruits à coque - Nuts**

 **Gluten - Gluten**

 **Lactose - Lactose**





**MONSIEUR JACQUES**

**CATERING**

# Menu buffet

**Jeudi juin 2026**

## ENTRÉES / STARTERS

Salade green goddess à l'avocat concombre, fève et granny smith



*Green Goddess Salad with Avocado, Cucumber, Fava Beans, and Granny Smith Apples*

Salade de perle au saumon sauce à l'aneth,, épinards et petit pois



*Pearl barley salad with salmon, dill sauce, spinach, and peas*

## PLATS / MAINS

Poulet basquaise

*Basque-style chicken*

Tarte tatin aux légumes du soleil et burrata



*Tarte Tatin with sun-ripened vegetables and burrata*

## GARNITURES / SIDES

Semoule aux épices du sud

*Semolina with southern spices*



Courgettes et aubergines aux herbes de Provence

*Zucchini and eggplant with herbes de Provence*



## FROMAGE / CHEESE

Sélection de fromages - *Selection of cheeses*

## DESSERTS / DESSERTS

Tarte croustillante aux abricots

*Crispy apricot tart*



Salade de fruits, infusion à la verveine

*Fruit salad, verbena tea*





**MONSIEUR JACQUES**

**CATERING**

# Menu buffet

Vendredi juin 2026

## ENTRÉES / STARTERS

Salade de melon, concombre, menthe fraîche et mozzarella



*Melon, cucumber, fresh mint, and mozzarella salad*

Fenouils rôtis au miel, et ricotta vegan



*Roasted fennel with honey and vegan ricotta*

## PLATS / MAINS

Effiloché de canard façon hoisin, concombre, pickles de piment et mayonnaise hoisin

*Shredded duck with hoisin sauce, cucumber, pickled chili peppers, and hoisin mayonnaise*

Polenta crémeuse, poêlé de brocolis, épinards et haloumi



*Creamy polenta with sautéed broccoli, spinach, and haloumi*

## GARNITURES / SIDES

Riz façon biryani



*Biryani-style rice*

Poêlée d'artichaut, poivrons et oignon rouge



*Sautéed artichokes, bell peppers, and red onion*

## FROMAGE / CHEESE

Sélection de fromages - *Selection of cheeses*

## DESSERTS / DESSERTS

Pannacotta aux griottes et crumble



*Panna cotta with sour cherries and crumble*

Salade de fruits, infusion à la verveine



*Fruit salad, verbena tea*

